

ILS ONT CHOISI VISTA — JULIA GELATO & CAFFÈ, SARLAT

ARTISAN GLACIER ITALIEN · LUCIANO SANGUINETTI · GELATO 100 % ARTISANAL



JULIA Gelato & Caffè, Sarlat — le comptoir VISTA. Visuel non contractuel.



Luciano Sanguinetti, artisan glacier.

LE GELATO À L'ITALIENNE, CONSERVÉ COMME AUTREFOIS

À Sarlat, l'artisan glacier **Luciano Sanguinetti** a équipé **JULIA Gelato & Caffè** de la vitrine **VISTA 20** de **BRX** : vingt parfums en carapines rondes, conservés dans un **bain-marie froid de glycol alimentaire** — la version moderne des seaux de saumure des glaciers d'autrefois. Ce n'est pas un effet de style, c'est un choix technique : la glace est protégée de l'air, la température reste parfaitement stable, sans aucun choc thermique. Et pour aller au bout de la démarche, **chaque parfum a sa spatule dédiée** — pas de rinçage, donc pas d'eau ni de cristaux dans la glace, une meilleure hygiène et zéro contamination croisée pour les personnes allergiques.

« Ce n'est pas juste du design ou un effet de style : c'est un choix technique et qualitatif. Glace protégée de l'air, température stable pour une texture parfaite, aucun choc thermique, goût et qualité préservés plus longtemps. »

Luciano Sanguinetti — JULIA Gelato & Caffè, Sarlat



Carapines affleurantes, un parfum = une spatule.



Le gelato exposé sans couvercles, sans choc thermique.



Le bain-marie de glycol : chaque carapine plonge dans le froid liquide.



À la livraison : le banc nu, prêt à recevoir son habillage sur mesure.

POURQUOI VISTA CHANGE LA DONNE

BAIN-MARIE DE GLYCOL ALIMENTAIRE

Le principe traditionnel de la saumure, modernisé : les carapines plongent dans le glycol comme dans un **bain-marie froid**. Glace protégée de l'air, **zéro choc thermique** — contrairement aux vitrines à air froid.

DOUBLE TECHNOLOGIE DE FROID

La synergie **glycol + froid ventilé** permet une exposition **sans couvercles** : le gelato reste visible toute la journée, texture, goût et qualité préservés plus longtemps.

DEUX GROUPES INDÉPENDANTS

En cas de panne d'un compresseur ou de coupure de courant, l'inertie du glycol maintient le gelato au froid pendant plusieurs heures. Le service continue.

CONSERVATION NOCTURNE INTÉGRÉE

À la fermeture, les carapines s'abaissent et se couvrent : **plus de transfert en armoire de conservation**, moins de manipulation, moins d'heures de travail.

JUSQU'À 70 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La technologie pozzetti à glycol consomme nettement moins qu'une vitrine ventilée traditionnelle — un poste d'exploitation maîtrisé toute l'année.

HABILLAGE 100 % PERSONNALISABLE

Le banc est livré prêt à habiller — chez JULIA, un décor cannelé bleu à l'image de l'enseigne. Convertible en **vitrine pâtisserie** par simple accessoire.

MODULARITÉ DE LA GAMME

CONFIGURATION	DÉTAIL
Modèle installé : VISTA 20	20 carapines ø 20 cm exposées + 20 de réserve, 3 files · module L. 2250 mm
Gamme 3 files (ø 20 cm)	8 / 14 / 20 gusti — L. 1050 / 1650 / 2250 mm
Gamme 2 files (ø 26 cm)	VISTA 6 (L. 1050) · VISTA 10 (L. 1650) · VISTA 14 (L. 2250), avec réserve
Hauteurs disponibles	1150 / 1250 / 1350 mm
Usages	Gelato · pâtisserie · pralinerie — froid ventilé ou caldo sec, modules canalisables

EUROPROJET, DISTRIBUTEUR BRX EN FRANCE

Étude d'implantation, configuration sur mesure, habillage personnalisé, installation et SAV.

www.europrojet.fr